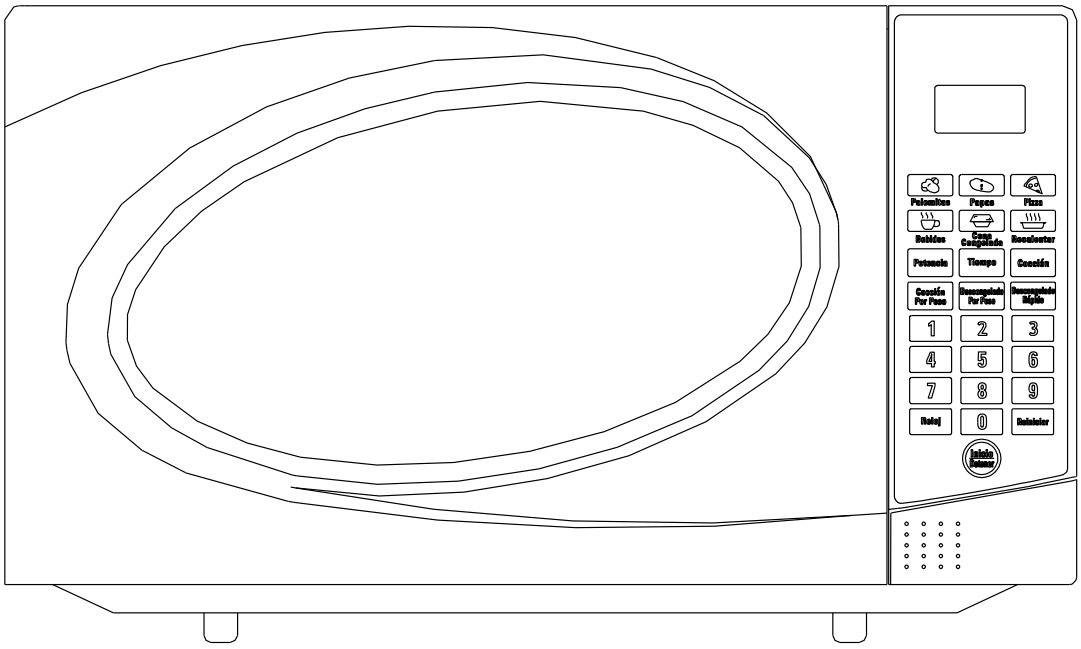
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

MW-5437



ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 3
GUÍA DE INSTALACIÓN 4
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA 4
REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS 5
CABLE DE ENERGÍA 5
INTERFERENCIAS DE RADIOS O TELEVISORES 5
GUÍA DE UTENSILIOS 5
✓ RECOMENDADOS 5
Λ USO LIMITADO 6
× NO RECOMENDADOS 6
TÉCNICAS DE COCCIÓN 6
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD 7
PANEL DE CONTROL 8
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 9
AJUSTE DEL RELOJ 9
AJUSTAR UN PROGRAMA DE COCCIÓN 9
DESCONGELAMIENTO RÁPIDO 10
DESCONGELAR POR PESO 10
COCCIÓN POR PESO 10
AJUSTAR BLOQUEO DE NIÑOS 11
AJUSTES DE COCCIÓN RÁPIDA 11
PALOMITAS DE MAÍZ 11
PAPAS 12
PIZZA 12
BEBIDAS 12
ALIMENTOS CONGELADOS 12
RECALENTAR 13
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 13
ESPECIFICACIONES 13
DIAGRAMA DE CIRCUITOS 14

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPLOSIONES O ENERGÍA DE LA UNIDAD EXCESIVA:

- No intente operar la unidad con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en una exposición por la energía de la unidad.
- No coloque ningún objeto entre la unidad y la parte frontal de la puerta ni permita que residuos de alimentos o limpiadores se acumulen en la superficie de sellado.
- No opere esta unidad si se encuentra dañada. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre de manera completamente. Evite usar la unidad si encuentra los siguientes daños:
- Puerta
- Bisagras y pestillos (Partidos o flojos)
- Sellos de la puerta y superficie de sellado
- La unidad no debe ser reparada por usted mismo, remita todo arreglo ó mantenimiento a personal de servicio técnico calificado.

⚠*INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD*

con el fin de reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, incendios, lesiones ó exposición por energía excesiva de la unidad, siga las siguientes instrucciones de seguridad:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la unidad
- Esta unidad debe ser conectada a tierra. Conéctela solo a un tomacorriente con una conexión adecuada a tierra.
- Instale o coloque la unidad teniendo en cuenta las recomendaciones dadas en este manual de instrucciones.
- Algunos productos como por ejemplo, huevos enteros o recipientes serrados puede explotar en el interior de la unidad, por lo tanto evite calentar este tipo de productos en la unidad.
- Esta unidad solo debe ser usada como se describe en este manual de instrucciones. No use químicos corrosivos o vapores en esta unidad. Este tipo de horno ha sido diseñado especialmente para calentar, cocinar, o secar alimentos. Esta unidad no ha sido diseñada para uso industrial o para laboratorios.
- Este muy atento cuando esta unidad sea usada por niños.
- Siga las siguientes indicaciones para reducir el riesgo de fuego en el compartimiento de la unidad:
    - No sobre cocine los alimentos. Tenga especial precaución cuando materiales inflamables tales como papel, plástico, etc. sean colocados en el interior de la unidad.
    - Remueva los cables de cierre de los empaques de papel o plástico antes de colocarlos en el interior de la unidad.
    - Si los materiales en el interior de la unidad se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno, y desconéctelo del tomacorriente ó apague la potencia en el fusible ó en el panel de interruptor de circuito.
    - No use el compartimiento de la unidad para guardar alimentos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la unidad cuando esta no este en uso.
- Los líquidos como el café ó te, pueden ser sobrecalentados mas allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo, debido a la tensión del liquido. No siempre se nota el Burbujeo visible cuando se retira el liquido del compartimiento de la unidad. Tenga mucha precaución al retirar los líquidos de la unidad, ya que puede estar muy calientes. Para reducir el riesgo de quemaduras siga las siguientes recomendaciones:

  - No sobre caliente los líquidos.
  - Revuelva el liquido antes y en la mitad de su calentamiento
  - No use recipientes de lados lisos con cuello angosto.
  - Después de calentar, permita que el recipiente este por corto tiempo en la unidad antes de retirarlo.
- Evite calentar aceites o grasas en la unidad, ya que es difícil controlar la temperatura de estos.
- Perfore alimentos con cascaras duras, como por ejemplo, papas, calabaza entera, manzanas, castañas antes de cocinarlas.
- Los recipientes tales como biberones o los alimentos para bebes deben ser agitados y revisados después de calentarlos, con el fin de evitar quemaduras.
- Los utensilios de cocina pueden alcanzar altas temperaturas debido a la transferencia de calor de los alimentos calientes. Es necesario que use agarraderas en estos casos.
- No cubra o bloquee las aberturas de ventilación en la unidad.
- No guarde ni use esta unidad en exteriores. No la use cerca de agua, por ejemplo cerca de lavaplatos, baños, piscinas ó lugares similares.
- No use la unidad si tiene el cable de energía dañado ó su enchufe, si no esta funcionando correctamente, si esta dañada o ha sido golpeada.
- No sumerja el cable de energía y el enchufe en agua. Manténgalo alejado de fuentes de calor y no permita que este quede colgando del borde de la mesa.
- Use solo termómetros diseñados especialmente para ser usados en este tipo de unidades.
- No use aplicaciones que generen calor, tales como estufas, etc. debajo de esta unidad.
- Esta unidad debe ser reparada solo por personal de servicio técnico calificado.
- Cuando desee limpiar la unidad, hágalo con un poco de detergente suave y una esponja suave.

GUÍA DE INSTALACIÓN

1. Asegúrese que el embalaje ha sido completamente retirado del interior y exterior de la unidad.
2. Revise la unidad y asegúrese que esta no presente daños, piezas flojas, perdidas ó quebradas. Si esto sucede contacte a un agente de servicio autorizado.
3. Esta unidad debe ser colocada en una superficie plana, estable y que sostenga el peso de la unidad y de los alimentos que serán cocidos en la unidad.
4. No coloque la unidad cerca de fuentes de calor, humedad o cerca de materiales combustibles.
5. Para una correcta operación, esta unidad debe tener una adecuada ventilación. Deje al menos 20 cm de espacio sobre la unidad, 10 cm en la parte posterior y 5 cm a ambos lados. No cubra ni bloquee las aberturas de la unidad. No remueva las patas sobre las que esta colocada la unidad.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Esta aplicación debe ser conectada a tierra. En caso de un corto circuito la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Advertencia!
Un uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede causar descargas eléctricas.

1. Consulte a un electricista calificado si tiene dudas o si necesita información adicional para una adecuada conexión a tierra.

2. Si necesita usar un cable de extensión use solo cables que tengan 3 pines para una adecuada

conexión a tierra. La clasificación marcada en el cable de extensión deberá ser igual o superior a la clasificación eléctrica de la unidad, ó

3. No use un cable de extensión si el de la unidad es demasiado corto. En este caso contacte un electricista calificado para que instale un tomacorriente cerca de la unidad.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Los requerimientos eléctricos son de 120 Voltios 60Hz, Solo AC, 15 Amperios. Se recomienda que el horno sea conectado a un tomacorriente individual.
El enchufe de la unidad esta equipado con 3 pines para una adecuada conexión a tierra y este debe ser conectado a un tomacorriente correctamente conectado a tierra. Evite modificar el enchufe de la unidad.

CABLE DE ENERGÍA

- Se suministra un cable de energía corto para evitar el riesgo de enredarse y tropezar.
- Cables mas largos ó cables de extensión pueden ser usados, si se toman las medidas necesarias para un uso seguro. Siga las siguientes instrucciones si usa un cable mas largo o cable de extensión:
  - La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica de la unidad.
  - El cable de extensión debe ser correctamente conectado a tierra.
  - Asegúrese de colocar el cable en un lugar poco transitado y donde no pueda ser pisado ó halado por niños.

INTERFERENCIAS DE RADIOS O TELEVISORES

Pueden haber interferencias causadas por la unidad para radios o televisores. Para evitar eso, verifique que la unidad se encuentre en un circuito diferente. Cambie el lugar del radio o el televisor de manera que queden lo mas lejos posible de la unidad y revise la posición de señal de la antena de recepción de los aparatos eléctricos.

GUÍA DE UTENSILIOS

En esta sección se listan los utensilios que pueden ser usados en la unidad, cuales pueden ser usados por periodos de tiempo limitados y cuales no deben ser usados.

✓ *RECOMENDADOS*

- **Plato para dorar de microondas**: Use para dorar la parte exterior de productos pequeños, tales como filetes, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones suministradas por su plato para dorar.
- **Envoltura de plástico:** Use para conservar el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape un poco el vapor y evite colocarlo directamente sobre el alimento.
- **Toallas y servilletas de papel:** use para calentar por periodos cortos. Absorbe el exceso de humedad y previene salpicaduras. No use toallas de papel recicladas, ya que estas pueden contener metal y se puede encender.
- **Platos y recipientes de vidrio y vidrio-cerámica:** Use para calentar o para cocción.
- **Platos y vasos de papel:** Use para calentar por periodos cortos a bajas temperaturas. No use papel reciclado ya que puede contener metal y encenderse.
- **Papel encerado:** Úselo como cubierta para prevenir salpicaduras.
- **Termómetros:** Use solo termómetros adecuados para hornos microondas. Los termómetros convencionales pueden ser usados una vez se hayan retirado los alimentos de la unidad.

Λ USO LIMITADO

- **Papel de aluminio:** Use Tiras estrechas para prevenir sobre cocción en áreas expuestas. El uso excesivo de papel aluminio puede dañar la unidad. Debe mantener una distancia de 2.54cm (1”) entre el papel de aluminio y la cavidad.
- **Cerámica, porcelana y gres:** Use solo si esta marcada con una etiqueta “Segura en microondas”. Si no tiene esta etiqueta revísela y asegúrese que puede ser usada de manera segura.
- **Plástico:** Use solo si esta marcado con una etiqueta “Seguro en microondas”. De lo contrario el recipiente puede derretirse.

✘ NO RECOMENDADOS

- **Jarras de vidrio y botellas:** El vidrio regular es demasiado delgado para ser usado en microondas. Este se puede romper y puede causar daños y lesiones.
- **Bolsas de papel:** Hay riesgo de incendio. Excepto con las bolsas de papel que están diseñadas para ser usadas en microondas.
- **Vasos y platos de poliestireno:** Pueden derretirse y dejar un residuo poco saludable en los alimentos.
- **Plástico de almacenamiento y recipientes de alimentos:** recipientes tales como de margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal:** Estos utensilios pueden dañar la unidad. Remueva todo el metal antes de la cocción.

Nota:
Si desea verificar si su plato o recipiente es apto para el microondas, colóquelo en el interior de la unidad completamente vacío en temperatura ALTA por 30 segundos, si este se calienta demasiado no debe ser usado en la unidad.

TÉCNICAS DE COCCIÓN

Este horno microondas hace que la cocción sea mas fácil que la cocción convencional, siempre y cuando tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

AGITACIÓN
Agite los alimentos

UBICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Ubique los alimentos de forma irregular en el interior de la unidad. Ubique las piezas o las chuletas mas gruesas en los extremos del plato giratorio donde reciben mas energía del horno. Para prevenir sobre cocción, coloque las piezas delicadas, como espárragos en el centro del plato giratorio.

PROTEGER LOS ALIMENTOS
Proteja los alimentos con delgadas bandas de aluminio para prevenir sobre cocción. Algunas áreas que necesitan ser protegidas son las puntas de las alas de las aves, extremos de piernas de aves, etc. Use solo pequeñas cantidades de papel aluminio, ya que cantidades muy grandes pueden dañar la unidad.

GIRAR LOS ALIMENTOS
Gire los alimentos en la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía del horno.

REPOSO

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan la cocción por algunos minutos después que se ha detenido el calor. Deje los alimentos reposando para completar la cocción, especialmente alimentos como pasteles y vegetales enteros.

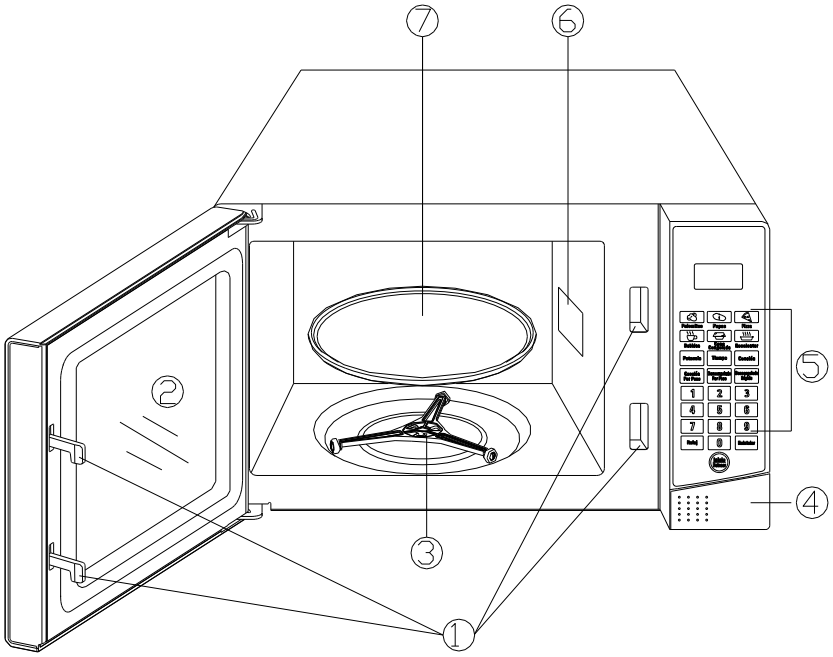
Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro para que no se cosan demasiado las áreas externas. Todos los líquidos tales como sopas o chocolates calientes, deben ser revueltos o agitados cuando la cocción es finalizada. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimentos para bebes, verifique que la temperatura sea la adecuada antes de servirlos.

AGREGAR HUMEDAD

La energía del microondas es atraída por moléculas de agua. Los alimentos que no tiene una humedad uniforme deben ser cubiertos o permitir que reposen para que el calor se disperse de manera uniforme. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinar.

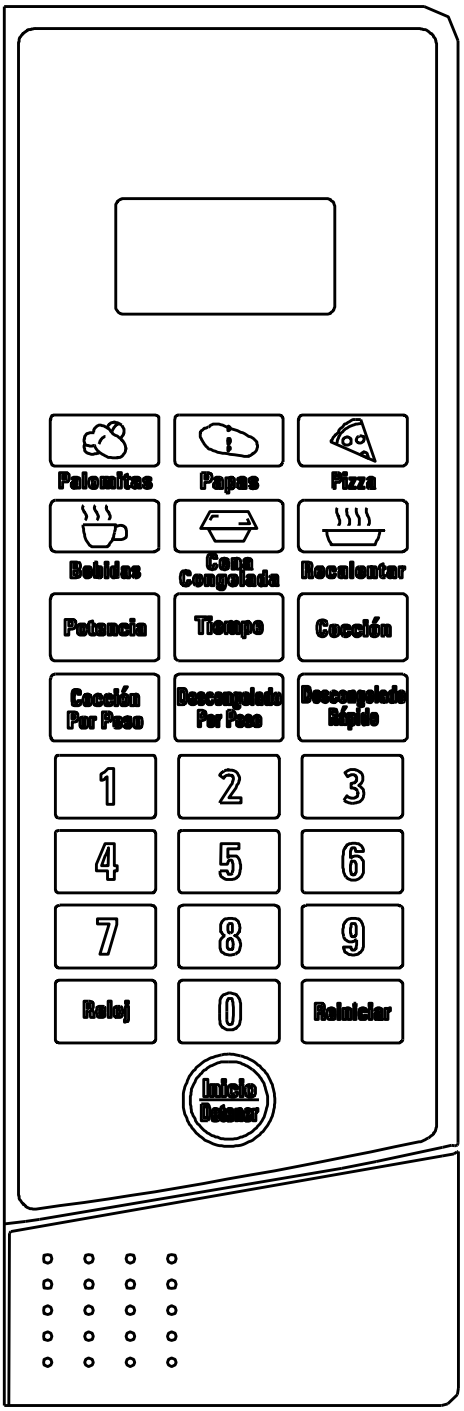
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

1. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Anillo del rodillo
4. Panel de control.
5. Ventana de microonda
6. Plato giratorio de cristal



PANEL DE CONTROL

- **PANTALLA DE ACCIÓN DEL MENÚ:**
  Tiempo de cocción, potencia, son mostrados indicadores y tiempos de pre ajustados.
- **BOTONES DE COCCIÓN RÁPIDA:**
  Ajustes instantáneos para cocinar alimentos.
- **NIVEL DE POTENCIA:**
  Úselo para ajustar los niveles de potencia.
- **CRONOMETRO:**
  Programe el cronometro de cocción independientemente, aun cuando un programa de cocción esta en proceso.
- **COCCIÓN:**
  Use para cocción multi-etapa. Permite cocinar con múltiple potencia y ajuste de tiempo automáticamente.
- **COCINAR POR PESO:**
  Cocción programada, basándose en el peso de los alimentos.
- **DESCONGELAR POR PESO:**
  Descongelamiento programado, basándose en el peso de los alimentos.
- **DESCONGELADO RÁPIDO:**
  Descongelamiento rápido, basándose en el tiempo ingresado por el usuario.
- **BOTONES NUMÉRICOS:**
  Úselos para ingresar el tiempo o la cantidad
- **RELOJ:**
  Presione este botón para ajustar el reloj digital, y presiónelo nuevamente para finalizar.
- **REAJUSTAR:**
  Borre todos los ajustes previamente hechos.
- **INICIAR/DETENER**
  Toque este botón para iniciar o detener la cocción.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

AJUSTE DEL RELOJ

1. En modo de espera, toque el botón RELOJ.
2. Use los botones numéricos para ingresar la hora actual.
3. Toque el botón RELOJ de nuevo para finalizar.

Nota:

- Este es un reloj de 12 horas. Cuando la unidad es conectada la primera vez ó cuando la energía es interrumpida, la pantalla mostrara “Ingresar Hora”. Si usted prefiere que la unidad no muestre la hora, presione el botón REAJUSTAR.
- Puede revisar la hora mientras hay una cocción en progreso, tocando el botón RELOJ.

AJUSTAR UN PROGRAMA DE COCCIÓN

- **Cocción en una etapa:**

1. Use los botones numéricos para ajustar un tiempo de cocción. El tiempo de cocción puede ser ajustado desde 1 segundo hasta 99 minutos 99 segundos.
2. Si desea ajustar un nivel de potencia diferente al mayor, toque el boto POTENCIA, luego use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER para iniciar la cocción.
4. Use un solo digito para establecer un nivel de potencia de cocción:

Botón numérico	Potencia de cocción
1,0	100%
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%
0	0%

- **Cocción en dos etapas**

Algunas recetas necesitan diferentes etapas de cocción en diferentes temperaturas.

- Ajuste de etapa 1:

1. Siga los pasos 1 y 2 en la sección “**Cocción en una etapa”** NO TOQUE EL BOTÓN INICIAR/DETENER

- Ajuste de etapa 2:

1. Toque el botón COCCIÓN luego ingrese el tiempo de cocción adecuado y el nivel de potencia (Mas bajo).
2. Toque el botón INICIAR/DETENER

Nota: Después que el tiempo se ha cumplido, la unidad sonara y mostrara END en la pantalla. La alarma sonara cada dos minutos hasta que la puerta sea abierta o sea tocado un botón del panel.

DESCONGELAMIENTO RÁPIDO

1. Toque el botón de DESCONGELADO RÁPIDO
2. Con los botones numéricos ingrese el tiempo de descongelamiento deseado
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Nota:

- Durante el programa de descongelado, el sistema se pausara y sonara una alarma para recordarle al usuario que hay alimentos en el interior de la unidad. Presione el botón INICIAR/DETENER para seguir descongelando los alimentos.

DESCONGELAR POR PESO

1. Toque el botón DESCONGELAR POR PESO
2. Toque los botones numéricos para ingresar el peso
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Nota:

- Si el peso en onzas es menor a 10, debe estar precedido por un 0. Si la etiqueta del producto tiene el peso solo en libras, haga la conversión de libras a onzas usando la tabla anterior. El peso máximo para alimentos es de 5 Lb. 16 oz
- Durante el descongelado, el sistema se pausara y sonara una alarma para recordarle al usuario que debe girar los alimentos. Luego presione el botón INICIAR/DETENER para regresar al modo de descongelar.
- Nota: Después que el tiempo se ha cumplido, la unidad sonara y mostrara END en la pantalla. La alarma sonara cada dos minutos hasta que la puerta sea abierta o sea tocado un botón del panel.

COCCIÓN POR PESO

1. Toque el botón COCINAR POR PESO
2. Ingrese el código (Ver tabla) tocando el botón numérico correcto (1~3)
3. Toque los botones numéricos para ingresar el peso
4. Toque el botón INICIAR/DETENER

Tabla de Descripción de Códigos

Código	Tipo	Peso máximo
1	Carne de res	5 Lb. 16 oz.
2	Carne de cordero	5 Lb. 16 oz.
3	Carne de cerdo	5 Lb. 4 oz.

Nota:

- La carne debe ser descongelada a temperatura de refrigeración
- El peso debe ser en libras y onzas
- Si el peso en onzas es menor a 10, debe estar precedido por un 0. Si la etiqueta del producto tiene el peso solo en libras, haga la conversión de libras a onzas usando la siguiente tabla:

Fracciones de una libra	Onzas
Menor a .03	0
.03 a .09	1
.10 a .15	2
.16 a .21	3
.22 a .27	4
.28 a .34	5
.35 a .40	6
.41 a .46	7
.47 a .53	8
.54 a 59	9
.60 a .65	10
.66 a .71	11
.72 a .78	12
.79 a .84	13
.85 a .90	14
.91 a .97	15
Mayor a .97	Vaya a la siguiente

1. Durante la cocción, el sistema se pausara y sonara una alarma para recordarle al usuario que debe girar los alimentos. Luego presione el botón INICIAR/DETENER para regresar a la cocción.
2. Después que el tiempo se ha cumplido, la unidad sonara y mostrara END en la pantalla. La alarma sonara cada dos minutos hasta que la puerta sea abierta o sea tocado un botón del panel.
3. Deje la carne reposando algunos minutos antes de cortarla.

AJUSTAR BLOQUEO DE NIÑOS

Este bloqueo previene que los niños operen la unidad sin supervisión.
Para ajustarlo, presione y sostenga el botón REAJUSTAR por 3 segundos. Aparece Bloqueo en la pantalla.
Para cancelarlo, presione y sostenga el botón RESET por 3 segundos. La palabra Bloqueo desaparece.

AJUSTES DE COCCIÓN RÁPIDA

Este ajuste le permite cocinar o recalentar alimentos automáticamente sin ingresar nivel de potencia o tiempo.
Para porciones pequeñas, simplemente toque el botón aplicable e inicie. Para porciones grandes, pulse el botón 2 veces.
ALIMENTOS CONGELADOS, PAPAS y BEBIDAS le permiten cocinar múltiples cantidades del mismo alimento. Simplemente toque el botón una vez, e “Ingresar la cantidad” (ENTER AMT) aparece en la pantalla, ingrese la cantidad de porciones e inicie.

PALOMITAS DE MAÍZ

1. Toque el botón PALOMITAS DE MAÍZ una vez.

La función se ajusta automáticamente para una bolsa de palomitas de maíz de 3.5 oz.

2. Toque el botón INICIAR/DETENER

Nota:
Para cambiar el tiempo de cocción de las palomitas de maíz pre ajustado, toque el botón PALOMITAS DE MAIZ dos veces. Ingrese el tiempo y toque los botones numéricos para ingresar los minutos y segundos. Toque el botón INICIAR/DETENER.
Este nuevo tiempo de cocción permanecerá ajustado para cuando desee usar nuevamente la función, excepto cuando se corta la energía.

PAPAS

Para 4-6 oz. / Cada porción de papas:
1. Toque el botón PAPAS una vez
2. Ingrese el numero de porciones tocando los botones de 1 a 4.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Para 8-10 oz. / cada porción de papas:
1. Toque el botón PAPAS dos veces.
2. Ingrese el numero de porciones tocando los botones de 1 a 4.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

PIZZA

Recalentar una porción de pizza:
1. Toque el botón PIZZA una vez
2. Toque el botón INICIAR/DETENER

Calentar una pizza congelada completa
1. Toque el botón PIZZA dos veces
2. Toque el botón INICIAR/DETENER

BEBIDAS

Para 5-7 oz. / Cada taza:
1. Toque el botón BEBIDAS una vez.
2. Ingrese el numero de tazas tocando los botones de 1 a 4.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Para 9-11 oz. / Cada taza:
1. Toque el botón BEBIDAS dos veces.
2. Ingrese el numero de tazas tocando los botones de 1 a 4.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

ALIMENTOS CONGELADOS

Para una ó dos porciones pequeñas de alimentos congelados (7-9 oz. / cada porción):
1. Toque el botón COMIDA CONGELADA una vez.
2. Para una entrada o dos entradas, toque el botón numérico 1 ó 2.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

Para porciones grandes de alimentos congelados (10-12 oz. / cada porción)

1. Toque el botón COMIDA CONGELADA dos veces.
2. Para una entrada o dos entradas, toque el botón numérico 1 ó 2.
3. Toque el botón INICIAR/DETENER

RECALENTAR

1. Toque el botón RECALENTAR una vez
2. Toque el botón INICIAR/DETENER

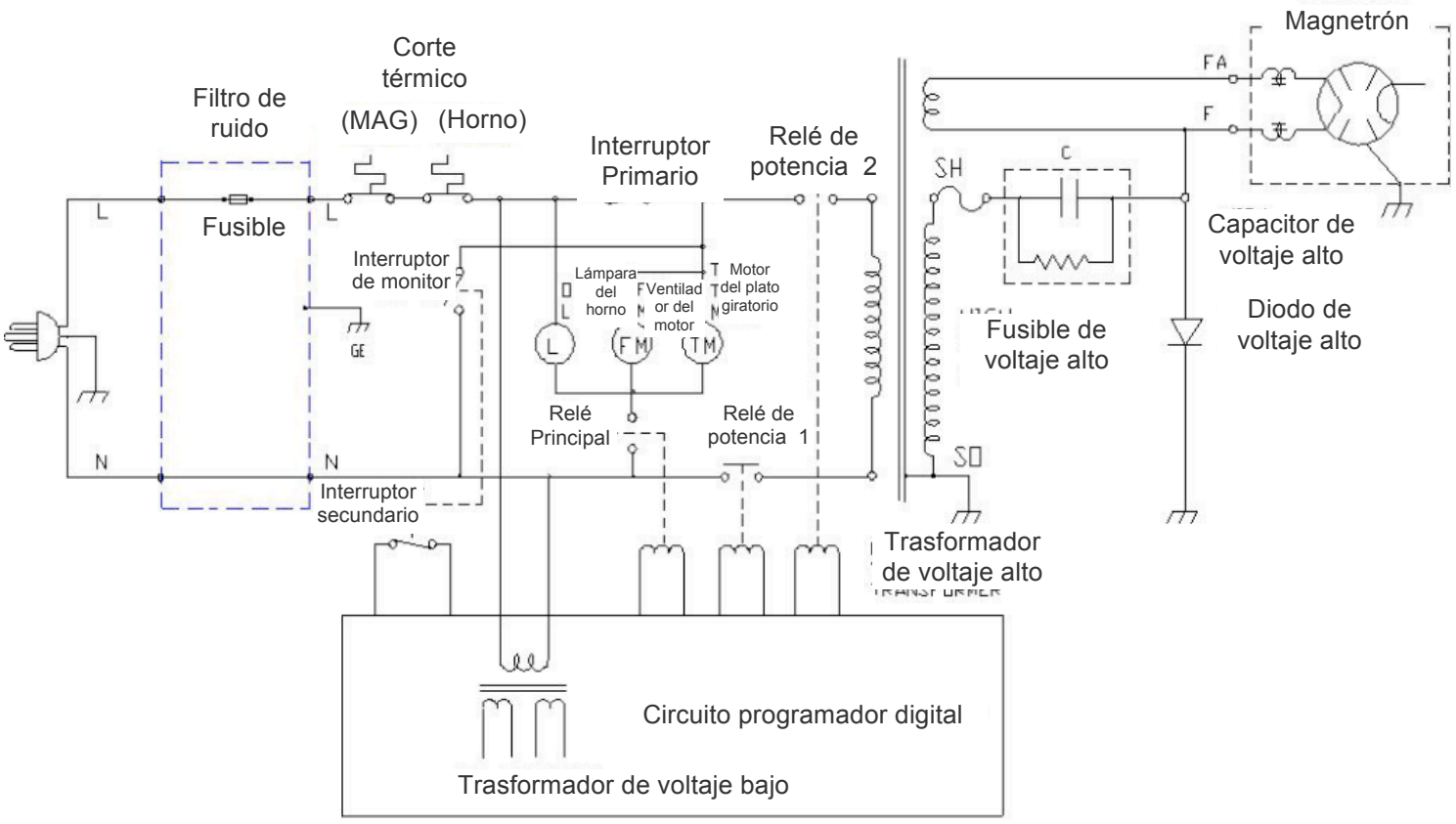
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague la unidad y remueva el enchufe del tomacorriente antes de limpiarla.
- Mantenga el interior de la unidad limpio, los restos de alimentos o bebidas que salpican y se adhieren a las paredes, pueden ser limpiados con un paño ligeramente humedecido. Puede usar un poco de detergente suave si la unidad se encuentra muy sucia. Evite el uso de sprays y otros limpiadores abrasivos ya que estos pueden dañar la superficie de la puerta.
- El exterior de la unidad puede ser limpiado con un paño ligeramente humedecido. Para evitar daños en sus componentes internos, evite que caiga agua por las ranuras de ventilación.
- No permita que el panel de control de moje. Límpielo con un paño suave y seco.
- Si el vapor se acumula en el interior o alrededor del exterior de la puerta de la unidad, limpie con un paño suave. Esto puede suceder cuando la unidad es usada en condiciones de humedad alta, si esto sucede es normal.
- Es necesario ocasionalmente remover el plato giratorio de la unidad para limpiarlo. Lávelo con agua tibia o en un lavavajillas.
- El anillo del rodillo y la superficie interna de la unidad, deben ser limpiadas con regularidad para evitar ruido excesivo. El anillo del rodillo puede ser lavado con agua y jabón o en el lavavajillas. Cuando remueva el anillo del rodillo, asegúrese de colocarlo nuevamente de la manera correcta.
- Elimine los malos olores en la unidad mezclando una taza de agua con el jugo y la cascara de un limón, colóquelos en la unidad por 5 minutos. Luego, limpie con una paño seco y suave.
- Si es necesario reemplazar la luz de la unidad, contacte un agente de servicio autorizado para reemplazarla.
- La unidad debe ser limpiada con regularidad y debe retirar cualquier remover de comida. Un inadecuado mantenimiento puede acortar la vida útil de la misma ó provocar situaciones riesgosas.
- Cuando deseche la unidad, hágalo teniendo en cuenta las normas de su localidad.

ESPECIFICACIONES

Consumo de energía:	120V-60Hz, 1050V (Microondas)
Salida:	700V
Frecuencia de operación:	2450MHz
Dimensiones exteriores (HxWxD):	10 5/16x17 13/16x13 3/16 Pulgadas
Dimensiones de la cavidad del horno (HxWxD):	8 11/16x12 6/16x11 9/16 Pulgadas
Capacidad del horno microondas:	0.7 Pi.Cu
Uniformidad de cocción:	Sistema de plato giratorio
Peso neto:	23.1L Aprox.

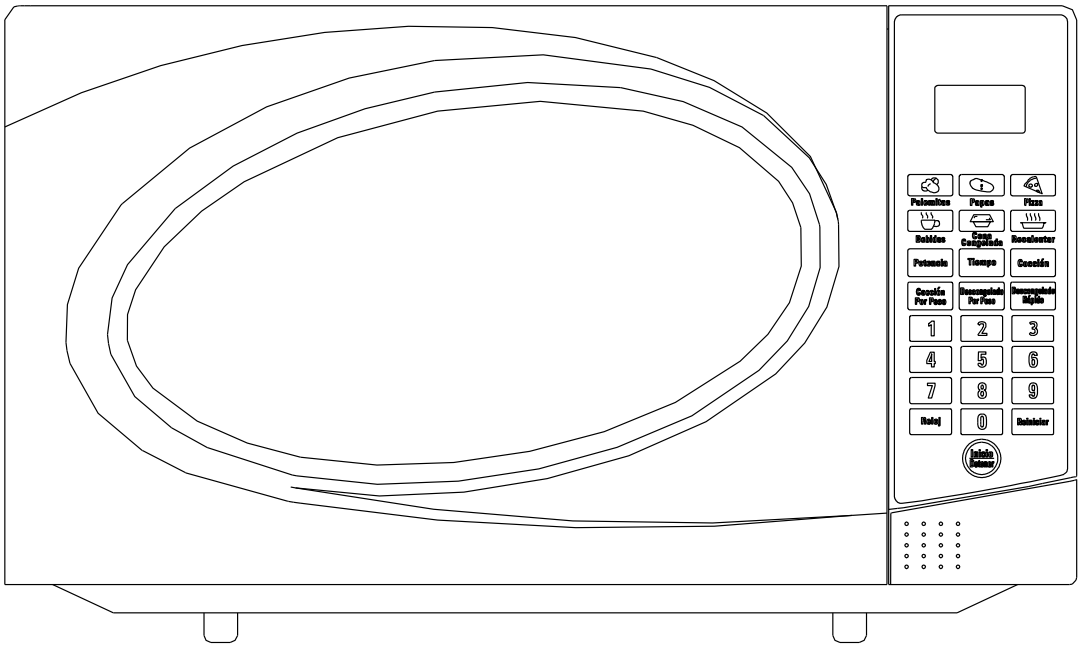
DIAGRAMA DE CIRCUITOS



- Las personas y/o Marcas registradas en este manual de instrucciones no están afiliadas a Premier Electric Japan Corp. y aparecen en este Manual con propósitos ilustrativos únicamente.

PREMIER®

MANUAL DO USUÁRIO
FORNO MICRO-ONDAS
MW-5437



PREZADO CLIENTE

A fim de obter o melhor desempenho de seu produto, por favor, leia este manual do usuário cuidadosamente antes de começar a usá-lo, e mantê-lo para referência futura.
Se você precisar de suporte adicional, por favor, escreva para: info@premiermundo.com

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 3
GUIA DE INSTALAÇÃO 4
INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO 4
REQUISITOS ELÉTRICOS 5
CABO DE ALIMENTAÇÃO 5
INTERFERÊNCIA DE RÁDIOS OU TVs 5
GUIA DE UTENSÍLIOS 5
✓ RECOMENDADOS 5
Λ USO LIMITADO 6
× NÃO RECOMENDADOS 6
TÉCNICAS PARA COZINHAR 6
DESCRIÇÃO DO APARELHO 7
PAINEL DE CONTROLE 8
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO 9
AJUSTE DO RELÓGIO 9
AJUSTAR UM PROGRAMA DE COZIMENTO 9
DEGELO RÁPIDO 10
DESCONGELAÇÃO POR PESO 10
COZIMENTO POR PESO 10
AJUSTAR BLOQUEIO PARA CRIANÇAS 11
AJUSTES DE COZIMENTO RÁPIDO 11
PIPOCA 11
BATATAS 12
PIZZA 12
BEBIDAS 12
ALIMENTOS CONGELADOS 12
REAQUECIMENTO 13
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 13
ESPECIFICAÇÕES 13
DIAGRAMA ELÉTRICO 14

CUIDADO

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, NÃO ABRA.

Cuidado: Para reduzir o risco de choque elétrico, não retire a tampa, não existem peças reparáveis no interior do aparelho. Consulte toda a manutenção ou reparação a pessoal técnico qualificado.

Este símbolo indica a existência de perigo de voltagem no interior do aparelho, podendo causar choques elétricos.

Este símbolo indica que o manual que acompanha este equipamento contém importantes instruções de operação e manutenção.

LINHAS DE ATENDIMENTO AO CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

Nota:
Reservamo-nos o direito de alterar especificações, características e / ou o funcionamento do aparelho, sem aviso prévio, a fim de continuar com o desenvolvimento e melhorar.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS EXPLOSÕES OU ENERGIA EXCESSIVA DO APARELHO:

- Não tente operar o aparelho com a porta aberta, pois isso pode resultar em uma exposição pela energia do aparelho.
- Não coloque nenhum objeto entre o aparelho e a frente da porta nem permitir que resíduos de alimentos ou produtos de limpeza fiquem acumulados na superfície de vedação.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno fecha de forma correta. Evite utilizar o aparelho se encontrar os seguintes danos:
- Porta
- Dobradiças e fechos (dobrados ou soltos)
- Juntas na porta e superfície de vedação
- O aparelho não pode ser reparado por si mesmo, se apresentar qualquer arranjo ou manutenção encaminhar para o pessoal de serviço técnico qualificado.

⚠ *INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA*

A fim de reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, lesão ou exposição por energia excessiva do aparelho, siga as instruções de segurança:

- Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho
- Este aparelho deve ser aterrado. Ligue apenas a uma tomada com um aterramento correto.
- Instale ou coloque o aparelho, tendo em conta as recomendações contidas neste manual.
- Alguns produtos, como ovos inteiros ou recipientes fechados podem explodir no interior do aparelho, assim evitar aquecer este tipo de produtos no aparelho.
- Este aparelho somente pode ser usado como descrito no manual. Não use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno foi feito especificamente para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. Este aparelho não foi projetado para uso industrial ou de laboratório.
- Seja cuidadoso quando este aparelho seja utilizado por crianças.
- Siga as seguintes instruções para reduzir o risco de incêndio no compartimento do aparelho:
    - Não cozinhe demais os alimentos. Tenha cuidado especial com materiais inflamáveis, como papel, plástico, etc quando sejam colocados no interior do aparelho.
    - Retire os fios de fechar das embalagens de papel ou sacos de plástico antes de colocá-los dentro do aparelho.
    - Se os materiais no interior do aparelho fazem incêndio, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e desconecte da tomada ou desligue os fusíveis ou no painel de disjuntor.
    - Não use o compartimento do aparelho para armazenar alimentos. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos no aparelho quando não estiver em uso.
- Os líquidos tais como café ou chá, podem ser superaquecidos além do ponto de ebulição sem que sejam fervidos devido à tensão do líquido. Nem sempre é olhado o borbulhante quando o líquido é removido do compartimento do aparelho. Tenha muito cuidado ao remover líquidos do aparelho, pois eles podem estar muito quentes. Para reduzir o risco de queimaduras veja as seguintes recomendações:

    - Não superaquecer o líquido.
    - Agita-se o líquido antes e no meio do seu aquecimento
    - Não use recipientes com lados lisos e gargalos estreitos.
    - Após o aquecimento, permitir que o recipiente fique por um curto período de tempo

dentro do aparelho antes de remover.

- Evitar aquecer óleo ou gordura no aparelho, uma vez que é difícil controlar a temperatura de estes.
- Fure os alimentos com casca dura, tais como batatas, abóbora inteira, maçãs, castanhas antes de cozinhar.
- Os recipientes como garrafas ou comida para bebé devem ser agitados e revisto após o aquecimento, a fim de evitar queimaduras.
- Os utensílios de cozinha podem ficar quentes por causa da transferência de calor da comida quente. Você precisa usar alças nesses casos.
- Não cubra ou bloqueie as aberturas de ventilação do aparelho.
- Não guarde ou use este aparelho ao ar livre. Não use perto de água, por exemplo, perto pias, banheiras, piscinas ou locais semelhantes.
- Não use o aparelho se o cabo de alimentação está danificado ou o plugue, se não estiver funcionando corretamente, se estiver danificado ou tenha sido atingido.
- Não mergulhe o cabo de alimentação e o plugue na água. Manter longe de fontes de calor e não deixe que este fique pendurado na borda da mesa.
- Utilize apenas termômetros especialmente feitos para ser usado em tais aparelhos.
- Não use aparelhos que geram calor, como fogões, etc Abaixo de este aparelho.
- Este aparelho só deve ser reparado pelo pessoal de serviço técnico qualificado.
- Ao limpar o aparelho, fazê-lo com um pouco de detergente neutro e uma esponja macia.

GUIA DE INSTALAÇÃO

1. Certifique-se de que a embalagem tenha sido completamente removida do interior e exterior do aparelho.
2. Verifique o aparelho e certifique-se se ele não está danificado, ou tem peças soltas, quebradas ou perdidas. Se isso acontecer, entre em contato com um agente de serviço autorizado.
3. Este aparelho deve ser colocado sobre uma superfície plana e estável, capaz de suportar o peso do aparelho e da comida a ser cozinhada nele.
4. Não coloque o aparelho perto de fontes de calor, umidade, ou perto de materiais combustíveis.
5. Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ter uma ventilação adequada. Deixe pelo menos 20 cm de espaço acima do aparelho, com 10 cm na parte de trás e 5 cm em ambos os lados. Não cubra ou bloqueie as aberturas existentes no aparelho. Não remova os pés onde este colocado o aparelho.

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

Este aparelho deve ser aterrado. No caso de um curto-circuito o aterramento reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica.

Atenção!
O uso inadequado do plugue de aterramento pode resultar em choque eléctrico.

1. Consulte um eletricista qualificado se você tiver dúvidas ou precisar de informações adicionais para um aterramento adequado.

2. Se for necessário usar um cabo de extensão use apenas cabos com 3 pinos para o aterramento adequado. A classificação marcada no cabo de extensão deve ser igual ou maior do que a potência nominal do aparelho.

3. Não use um cabo de extensão, se o do aparelho é muito curto. Neste caso, entre em contato com um eletricista qualificado para instalar uma tomada perto do aparelho.

REQUISITOS ELÉTRICOS

Os requisitos elétricos são uma de 120 volts 60 Hz, somente AC, 15 ampères. Recomenda-se que o forno esteja ligado a uma única tomada.
O plugue do aparelho é equipado com 3 pinos para o aterramento adequado e deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada. Não modifique o plugue do aparelho

CABO DE ALIMENTAÇÃO

- É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de emaranhamento e tropeçar.
- Cabos mais longos ou extensões podem ser utilizados se forem tomadas as medidas necessárias para a utilização. Siga estas instruções se você usar um cabo mais longo ou um cabo de extensão:
    - A classificação elétrica assinalada no cabo deve ser igual ou maior que a tensão eléctrica do aparelho.
    - O cabo de extensão deve ser devidamente aterrado.
    - Certifique-se de colocar o cabo em um lugar menos percorrido e onde ele não possa ser pisado ou puxado pelas crianças.

INTERFERÊNCIA DE RÁDIOS OU TVS

Pode haver interferência do aparelho para rádios ou televisões. Para evitar isso, certifique-se de que o aparelho está em um circuito diferente. Alterar o local de rádio ou da TV para que eles fiquem quanto for possível o mais longe do aparelho e verificar o sinal da antena receptora de eletrodomésticos.

GUIA DE UTENSÍLIOS

Nesta secção descreve os utensílios que podem ser utilizados no aparelho, quais podem ser utilizados durante períodos de tempo limitados, e quais não devem ser usados.

✓ *RECOMENDADOS*

- **Prato para torrar de micro-ondas**: Use para dourar a parte exterior de produtos pequenos, tais como bifes, costeletas ou panquecas. Siga as instruções fornecidas pelo seu prato para torrar.
- **Embalagem de plástico:** Use a reter o vapor. Deixe uma pequena abertura para uma fuga de vapor e evitar colocá-lo diretamente sobre a comida.
- **Toalhas e guardanapos de papel:** Utilizar para aquecer, por períodos curtos. Absorve o excesso de umidade e evita respingos. Não use toalhas de papel reciclado, pois estes podem conter metal e pode pegar fogo.
- **Pratos e recipientes de vidro e vidro-cerâmica:** Use para aquecer ou para cozinhar.
- **Pratos e copos de papel:** Use para aquecer por breves períodos a baixas temperaturas. Não use papel reciclado, pois pode conter metal pegar fogo.
- **Papel de cera:** Use-o como uma tampa para evitar respingos.
- **Termômetros:** Use apenas Termômetros adequados para fornos micro-ondas. Os termómetros convencionais podem ser utilizados quando os alimentos são retirados do aparelho.

Λ USO LIMITADO

- **Papel de alumínio:** Use tiras estreitas para evitar cozinhar demais em áreas expostas. O uso

excessivo de papel alumínio pode danificar o aparelho. Deve manter uma distância de 2,54cm (1 ") entre o papel alumínio e a cavidade.

- **Cerâmica, porcelana e faiança:** Use somente se elas estiverem marcadas com um rótulo de “Seguro no forno Micro-ondas". Se não tem nenhum rótulo verifique e certifique-se que pode ser usado com segurança.
- **Plástico:** Use apenas se estiver marcado com um rótulo “Seguro nas Micro-ondas”. Caso contrário, o recipiente pode derreter.

✘ *NÃO RECOMENDADOS*

- **Frascos de vidro e garrafas:** O vidro regular é demasiado fino para ser utilizado em micro-ondas. Isso pode quebrar e pode causar ferimentos e danos.
- **Sacos de papel:** Há risco de incêndio. Exceto com sacos de papel que são projetados para uso em micro-ondas.
- **Copos e pratos de isopor:** Eles podem derreter e deixar um resíduo insalubre nos alimentos.
- **Plástico de armazenamento e recipientes de alimentos:** recipientes, tais como da margarina podem se derreter no forno micro-ondas.
- **Utensílios de metal:** Estas ferramentas podem danificar o aparelho. Remova todo o metal antes de cozinhar.

Nota:
Se desejar verificar que seu prato ou tigela é para micro-ondas, coloque-o dentro do aparelho completamente vazio em temperatura ALTA por 30 segundos, se ficar muito quente não deve ser utilizado no aparelho.

TÉCNICAS PARA COZINHAR

Este forno micro-ondas faz com que o cozimento seja mais fácil do que cozinhar convencionalmente, desde que você tenha em mente as seguintes recomendações:

AGITAÇÃO
Agite os alimentos

LOCALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS
Localizar os alimentos de forma irregular dentro do aparelho. Localizar partes mais espessas ou costeletas nas extremidades do prato giratório onde recebem mais energia de forno micro-ondas. Para evitar queimar alimentos, coloque as peças delicadas, como espargos no centro do prato giratório.

PROTEGER OS ALIMENTOS
Proteger os alimentos com tiras finas de papel de alumínio para evitar queimar alimentos. Algumas áreas que precisam ser protegidas são as pontas das asas dos pássaros, pontas das pernas das aves, etc Use apenas pequenas quantidades de alumínio, porque grandes quantidades pode danificar o aparelho.

VIRE OS ALIMENTOS
Vire a meio da cozedura de alimentos para expor todas as partes à energia do forno micro-ondas.

REPOUSAR

Os alimentos cozidos no forno micro-ondas acumulam calor interno e continuam cozinhando por alguns minutos depois que o calor tenha parado. Deixar comida em repouso para completar o cozimento, especialmente alimentos como bolos e legumes.

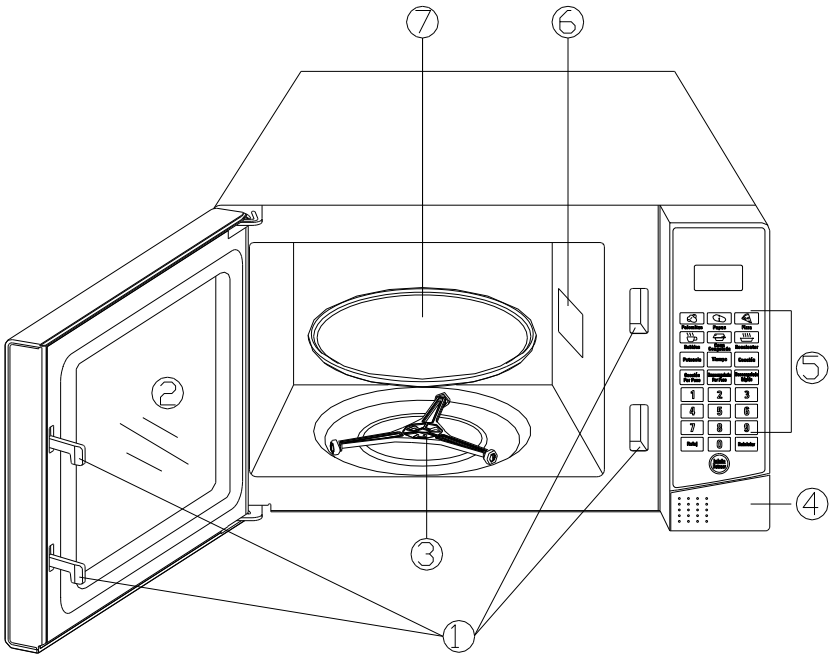
Os assados precisam deste tempo para completar o cozimento no centro para que eles não fiquem muito cozinhados as áreas externas. Todos os líquidos como sopas ou chocolates quentes devem ser mexidos ou agitados quando é terminada a cozedura. Deixar os líquidos repousar um momento antes de servir. Ao aquecer comida de bebê, certifique-se que a temperatura está certa antes de servir.

ADICIONAR A UMIDADE

A energia do forno micro-ondas é atraída por moléculas de água. Os alimentos que não possuem um teor de umidade uniforme devem ser cobertos ou repousar para permitir que o calor se dispersar uniformemente. Adicionar uma pequena quantidade de água aos alimentos secos para ajudar a cozinhar.

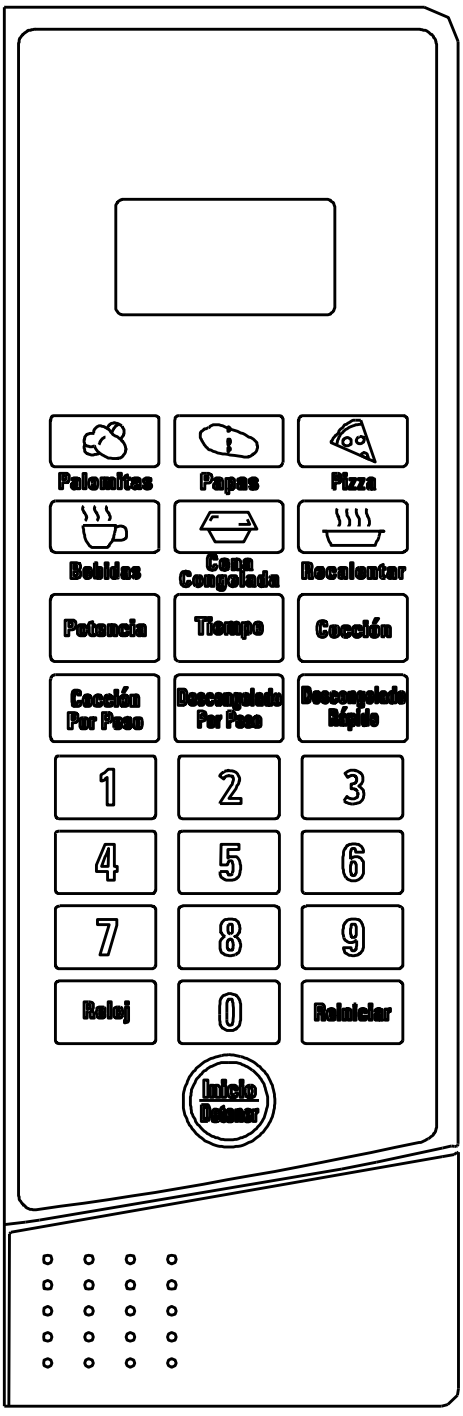
DESCRIÇÃO DO APARELHO

1. Sistema de trava de segurança da porta
2. Janela do forno
3. Anel do rolo
4. Painel de controle.
5. Janela Micro-onda
6. Prato giratório de cristal



PAINEL DE CONTROLE

- **TELA DE AÇÃO DO MENU:**
  Tempo de cozimento e potência, são exibidos os indicadores e tempos de pré-ajustados.
- **BOTÕES DE COZINHAR RÁPIDA:**
  Ajustes instantâneos para cozinhar.
- **NÍVEL DE POTÊNCIA:**
  Use para ajustar os níveis de potência.
- **CRONÓMETRO:**
  Defina o temporizador de cozinhar de forma independente, mesmo quando um programa de cozimento está em processo.
- **COZINHAR:**
  Use para multe estágio de cozimento. Permite cozinhar com múltiplo poder e tempo de ajuste automaticamente.
- **COZIMENTO POR PESO:**
  Cozimento programado, com base no peso dos alimentos.
- **DEGELO RÁPIDO:**
  Degelo rápido, com base no tempo digitado pelo usuário.
- **BOTÕES NUMÉRICOS:**
  Utilize para introduzir o tempo ou a quantidade
- **RELÓGIO:**
  Pressione este botão para ajustar o relógio digital, e pressione-o novamente para concluir.
- **REAJUSTE:**
  Limpar todos os ajustes estabelecidos.
- **DESCONGELAÇÃO POR PESO:**
  Descongelação programada, com base no peso dos alimentos.
- **INÍCIO/PARAR**
  Toque neste botão para iniciar ou parar de cozinhar.



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

AJUSTE DO RELÓGIO

1. No modo de espera, toque no botão RELÓGIO.
2. Use os botões numéricos para inserir o horário atual.
3. Toque no botão RELÓGIO novamente para terminar.

Nota:

- Este é um relógio de 12 horas. Quando o aparelho é ligado pela primeira vez ou quando a energia for interrompida, a tela mostrará "Inserir Horário". Se você preferir que o aparelho não exibir o horário, pressione o botão REAJUSTE.
- Você pode verificar a hora, enquanto está em andamento o cozimento, tocando no botão RELÓGIO.

AJUSTAR UM PROGRAMA DE COZIMENTO

- **Cozinhar em uma etapa:**

1. Use os botões numéricos para definir um tempo de cozimento. O tempo de cozimento pode ser ajustado de 1 segundo até 99 minutos 99 segundos.
2. Se você deseja definir um nível diferente de potência ao maior, toque no botão POTÊNCIA, em seguida, use os botões numéricos para introduzir o nível de potência.
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR para começar a cozinhar.
4. Use somente um dígito para estabelecer um nível de potência para cozinhar:

Botão numérico	Potência para cozinhar
1,0	100%
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%
0	0%

- **Cozinhar em duas etapas**

Algumas receitas requerem diferentes etapas de cozimento a temperaturas diferentes.

- Ajuste de etapa 1:

1. Siga os passos 1 e 2 na seção "Cozinhar em uma etapa" NÃO TOQUE NO BOTÃO INÍCIO/PARAR

- Ajuste de etapa 2:

2. Toque no botão COZINHAR em seguida digite o tempo de cozimento adequado e nível de potência (Mais inferior).
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR

Nota: Após o tempo expirar, o aparelho irá soar e será exibido na tela END. O alarme soará a cada dois minutos até que a porta seja aberta, ou você toque um botão no painel.

DEGELO RÁPIDO

1. Toque no botão de DEGELO RÁPIDO
2. Com os botões numéricos introduzir o tempo de descongelação desejado
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR

Nota:

- Durante o programa de descongelamento, o sistema irá pausar e tocar um alarme para lembrar para o usuário que tem alimentos dentro do aparelho. Pressione o botão INÍCIO/PARAR para continuar o descongelamento de alimentos.

DESCONGELAÇÃO POR PESO

1. Toque no botão DESCONGELAÇÃO POR PESO
2. Toque nos botões numéricos para digitar o peso
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR

Nota:

- Se o peso obtido for inferior a 10 onças deve ser precedido por um 0. Se o rótulo só tem o peso em libras, para converter libras para onças pode utilizar a tabela acima. O peso máximo para alimentos é de 5Libras - 16onças.
- Durante a descongelação, o sistema irá pausar e tocar um alarme para lembrar o usuário de virar a comida. Em seguida pressione o botão INÍCIO/PARAR para retornar para o modo de descongelação.
- Nota: Após o tempo expirar, o aparelho irá soar e será exibida na tela END. O alarme soará a cada dois minutos até que a porta seja aberta ou até pressionar um botão no painel.

COZIMENTO POR PESO

1. Toque no botão COZINHAR POR PESO
2. Digite o código (Ver tabela), pressione no botão numérico correto (1~3).
3. Toque nos botões numéricos para digitar o peso
4. Toque no botão INÍCIO/PARAR

Tabela de Descrição de Códigos

Código	Tipo	Peso máximo
1	Carne de vaca	5 Lb. 16 oz.
2	Carne de cordeiro	5 Lb. 16 oz.
3	Carne de porco	5 Lb. 4 oz.

Nota:

- A carne deve ser descongelada a temperatura de refrigeração
- O peso deve ser em libras e onças
- Se o peso em onças for inferior a 10, deve ser precedido por um 0. Se o rótulo do produto só tem o peso em libras, faça a conversão de libras para onças com a seguinte tabela:

Frações de 1 Libra	Onças
Menor a .03	0
.03 a .09	1
.10 a .15	2
.16 a .21	3
.22 a .27	4
.28 a .34	5
.35 a .40	6
.41 a .46	7
.47 a .53	8
.54 a 59	9
.60 a .65	10
.66 a .71	11
.72 a .78	12
.79 a .84	13
.85 a .90	14
.91 a .97	15
Maior a .97	Vá para a próxima

1. Durante o cozimento, o sistema fará uma pausa e vai tocar um alarme para lembrar o usuário de virar a comida. Em seguida, pressione o botão INÍCIO/PARAR para voltar a cozinhar.
2. Após o tempo expirar, o aparelho irá soar e será exibida na tela END. O alarme soará a cada dois minutos até que a porta seja aberta ou até pressionar um botão no painel.
3. Deixe a carne repousar alguns minutos antes de cortar.

AJUSTAR BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Esse bloqueio impede que as crianças possam utilizar o aparelho sem supervisão.
Para ajustar, pressione e segure o botão REAJUSTE por 3 segundos. Bloqueio aparece na tela.
Para cancelar, pressione e segure o botão REAJUSTE por 3 segundos. A palavra de bloqueio desaparece.

AJUSTES DE COZIMENTO RÁPIDO

Este ajuste permite que você cozinhe ou aqueça alimentos automaticamente, sem colocar nível de potência ou tempo.
Para pequenas porções, basta tocar no botão aplicável e início. Para grandes porções, pressione o botão 2 vezes.
ALIMENTOS CONGELADOS, BATATAS e BEBIDAS permitem que você cozinhe quantidades múltiplas de um mesmo alimento. Basta tocar no botão uma vez, e "Digite a quantidade” (ENTER AMT) é exibido na tela, digite o número de porções e começar.

PIPOCA

1. Toque no botão PIPOCA uma vez só.

A função é ajustada automaticamente para um saco de pipocas de 3,5 oz.

2. Toque no botão INÍCIO/PARAR

Nota:
Para alterar o tempo de cozimento pré-ajustado de pipoca, toque no botão PIPOCA duas vezes. Digite o tempo e toque nos botões numéricos para introduzir os minutos e segundos. Toque no botão INÍCIO/PARAR.
Este novo tempo de cozimento permanece definido quando você quiser usar a função novamente, exceto quando a energia é cortada.

BATATAS

Para 4-6 onças / Cada porção de batatas:
1. Toque no botão BATATAS uma vez
2. Digite o número de porções tocando os botões de 1 a 4.
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR

Para 8-10 onças / Cada porção de batatas:
1. Toques no botão BATATAS duas vezes.
2. Digite o número de porções tocando os botões de 1 a 4.
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR

PIZZA

Reaquecimento uma fatia de pizza:
1. Toques no botão PIZZA uma vez
2. Toque no botão INÍCIO/PARAR

Aquecendo uma pizza congelada completa
1. Toques no botão PIZZA duas vezes
2. Toque no botão INÍCIO/PARAR

BEBIDAS

Para 5-7 onças / Cada xícara:
1. Toques no botão BEBIDAS uma vez.
2. Digite o número de xícaras tocando os botões 1 a 4.
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR

Para 9-11 onças / Cada xícara:
1. Toques no botão BEBIDAS duas vezes.
2. Digite o número de xícaras tocando os botões 1 a 4.
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR

ALIMENTOS CONGELADOS

Para uma ou duas pequenas porções de alimentos congelados (7-9 oz / Cada porção):
1. Toque no botão ALIMENTOS CONGELADOS uma vez.
2. Para uma entrada ou duas entradas, toque no botão numérico 1 ou 2.
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR

Para grandes porções de alimentos congelados (10-12 oz / Cada porção)

1. Toque no botão ALIMENTOS CONGELADOS duas vezes.
2. Para uma entrada ou duas entradas, toque no botão numérico 1 ou 2.
3. Toque no botão INÍCIO/PARAR

REAQUECIMENTO

1. Toque no botão REAQUECIMENTO uma vez
2. Toque no botão INÍCIO/PARAR

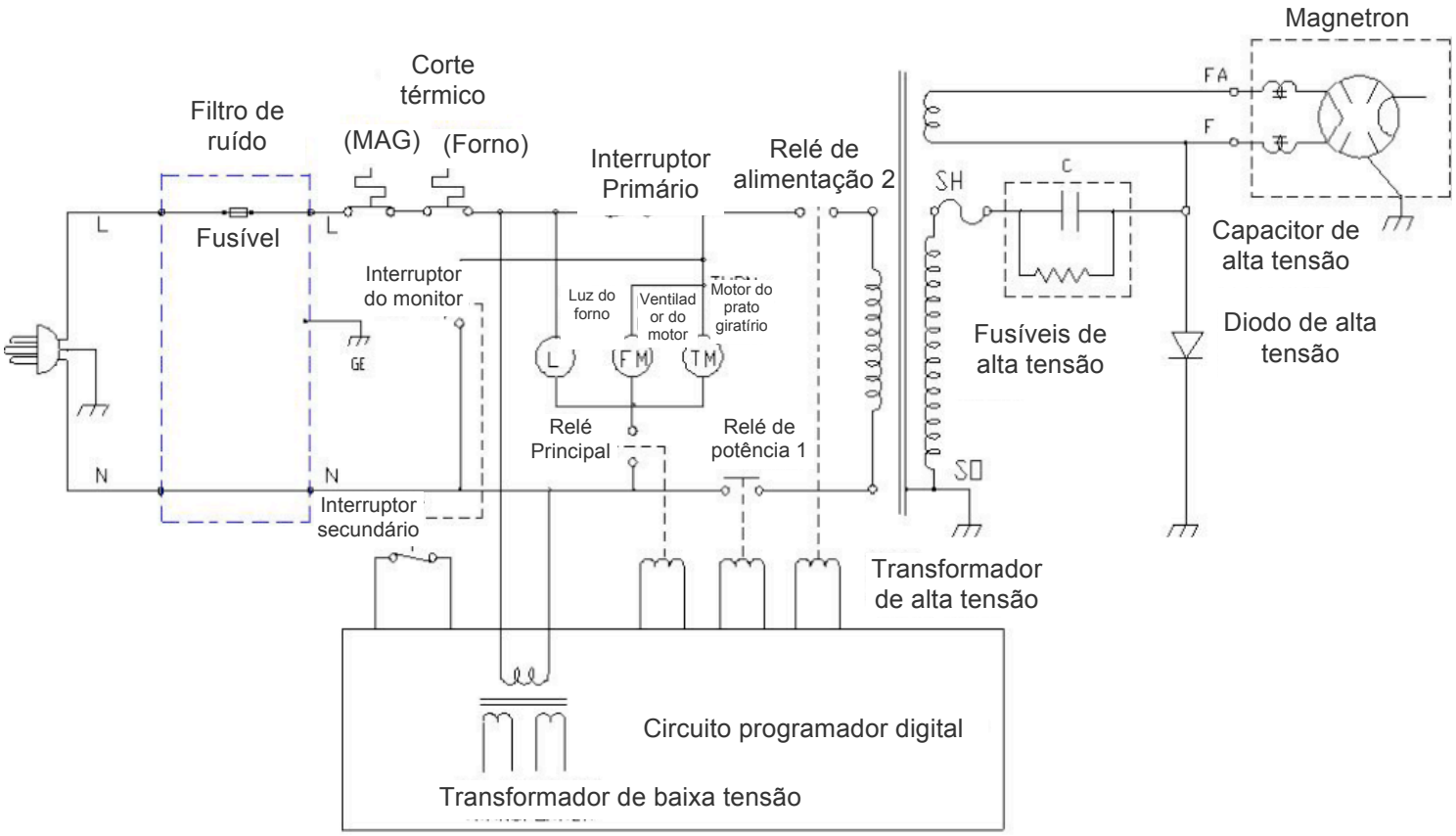
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de limpar.
- Mantenha limpo o interior do aparelho, os restos de comida ou bebidas que salpicam ficam e grudam nas paredes, podem ser limpos com um pano levemente umedecido. Você pode usar um pouco de detergente suave, se o aparelho estiver muito sujo. Evite o uso de spray e outros produtos de limpeza fortes, pois podem danificar a superfície da porta.
- O exterior do aparelho pode ser limpo com um pano levemente umedecido. Para evitar danos aos componentes internos, procure não derramar água através das aberturas de ventilação.
- Não permita que o painel de controle fique molhado. Limpe com um pano macio e seco.
- Se o vapor se acumula dentro ou do lado de fora da porta do aparelho, limpe com um pano macio. Isso pode acontecer quando o aparelho é utilizado em condições de alta umidade, se isso acontecer, é normal.
- É ocasionalmente necessário remover o prato giratório do aparelho para a limpeza. Lave com água morna ou em uma máquina de lavar louça.
- O anel de rolo e a superfície interna do aparelho devem ser limpos regularmente para evitar o ruído excessivo. O anel de rolo pode ser lavado com água e sabão ou na máquina de lavar louça. Ao retirar o anel de rolo, certifique-se de colocar de volta corretamente.
- Elimina odores no aparelho através da mistura de uma xícara de água com o suco e a casca de um limão, coloque-os no aparelho por 5 minutos. Em seguida, limpe com um pano macio e seco.
- Se você precisa substituir a luz do aparelho, entre em contato com um agente de serviço autorizado para substituir.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e deve remover qualquer alimento. Uma manutenção inadequada pode reduzir a vida útil do mesmo ou causar situações perigosas.
- Ao descartar o aparelho, fazê-lo tendo em conta as normas locais.

ESPECIFICAÇÕES

Consumo de energia:	120V-60Hz, 1050V (Micro-ondas)
Saída:	700V
Frequência de operação:	2450MHz
Dimensões externas (HxWxD):	10 5/16x17 13/16x13 3/16 Polegadas
Dimensões da cavidade do forno (HxWxD):	8 11/16x12 6/16x11 9/16 Polegadas
Capacidade do forno micro-ondas:	0.7 Pi.Cu
Uniformidade de cozimento:	Sistema de prato giratório
Peso líquido:	23.1L Aprox.

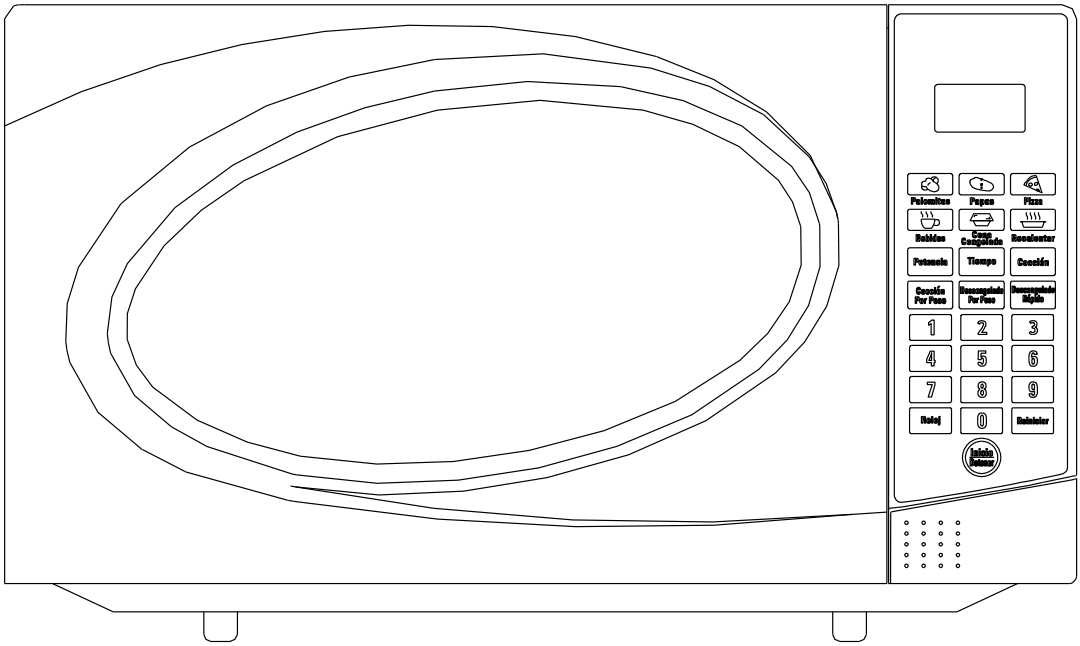
DIAGRAMA ELÉTRICO



- As pessoas e/ou Marcas registradas neste manual do usuário não estão filiadas a Premier Electric Japan Corp. e aparecem neste Manual com propósitos ilustrativos unicamente.

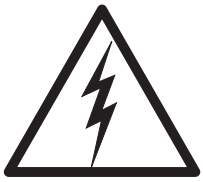
PREMIER®

INSTRUCTION MANUAL
MICROWAVE OVEN
MW-5437



DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.
If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***



CAUTION

RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN

Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.

This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.

This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	507 300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door-open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

a. Door (bent),
b. Hinges and latches (broken or loosened),
c. Door seals and sealing surfaces.

The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:
WARNING - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS"
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. To reduce the risk of fire in the oven cavity:

a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
c. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

9. Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THEIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to person:

1) Do not overheat the liquid.
2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing

the container.

5) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

10. Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.

11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.

12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.

13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.

14. Do not cover or block any openings on the appliance.

15. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.

16. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.

17. Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.

18. Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.

19. Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.

20. Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven

21. This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

22. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.

23. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

INSTALLATION GUIDE

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.

2. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven but contact qualified service personnel.

3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.

4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.

5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet on which oven stands.

6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.

7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.

8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.
WARNING Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded, and either:
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

POWER SUPPLY CORD

1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If long cord or extension cord is used□

a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
Notes:
If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

Radio or TV Interference

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different circuit, relocated the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

UTENSILS GUIDE

This section lists which utensils can be used in the microwave, which ones have limited use for short periods, and which ones should not be used in the microwave.

✓ RECOMMENDED

Microwave browning dish — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
Microwaveable plastic wrap — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
Paper towels and napkins — Use for short-term heating and covering; these absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.
Glass and glass-ceramic bowls and dishes — Use for heating or cooking.
Paper plates and cups — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and could ignite.
Wax paper — Use as a cover to prevent spattering.
Thermometers — Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used on microwave food once the food has been removed from the oven.

/\ LIMITED USE

Aluminum foil — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful. You should keep distance of 1 inch (2.54cm) between aluminum foil and cavity.
Ceramic, porcelain, and stoneware— Use these if they are labeled "Microwave Safe". If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely.
Plastic — Use only if labeled "Microwave Safe". Other plastics can melt.

✗ Not Recommended

Glass jars and bottles — Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage and injury.
Paper bags — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
Styrofoam plates and cups — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
Plastic storage and food containers — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
Metal utensils — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.
Note:
Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

COOKING TECHNIQUES

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind:

STIRRING

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

ARRANGEMENT

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place delicate areas, such as asparagus tips, toward the center of the turntable.

SHIELDING

SHIELD FOOD WITH NARROW STRIPS OF ALUMINUM FOIL TO PREVENT OVERCOOKING. AREAS THAT NEED SHIELDING INCLUDE POULTRY WING TIPS, THE ENDS OF POULTRY LEGS, AND CORNERS OF SQUARE BAKING DISHES. USE ONLY SMALL AMOUNTS OF ALUMINUM FOIL. LARGER AMOUNTS CAN DAMAGE YOUR OVEN. TURNING

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large foods such as roasts.

STANDING

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after heating stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as cakes and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well at removal and test the temperature before serving.

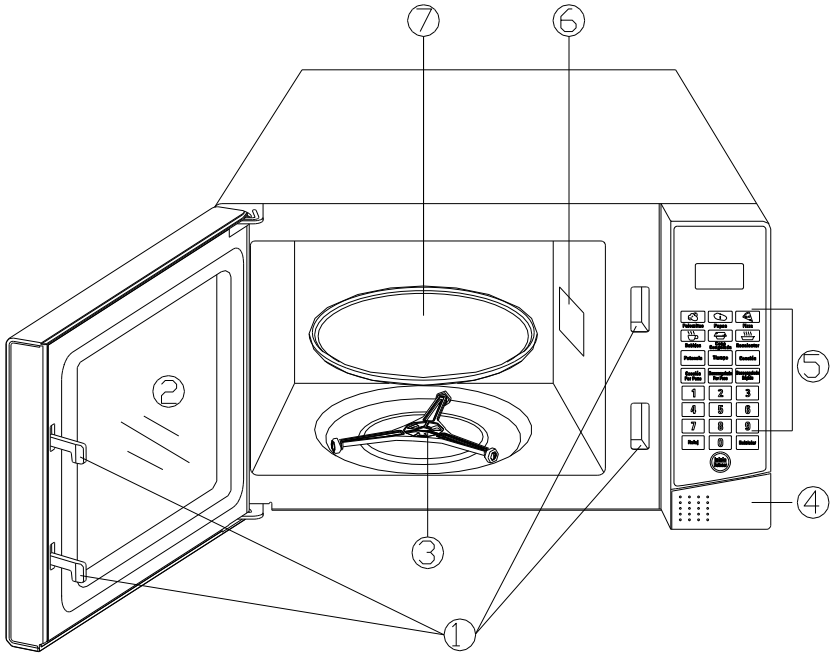
ADDING MOISTURE

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

SPECIFICATIONS

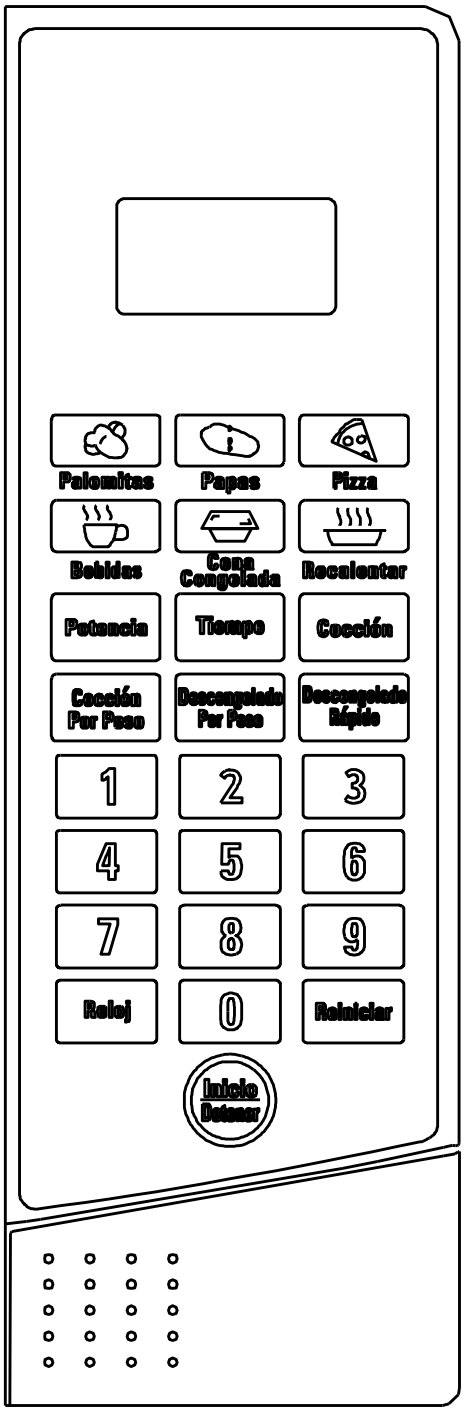
Power Consumption:	**120V~60Hz, 1050W (Microwave)**
Output:	**700W**
Operation Frequency:	**2450MHz**
Outside Dimensions(H×W×D):	**10 5/16×17 13/16×13 in.**
Oven Cavity Dimensions(H×W×D):	**8 11/16×12 3/8×11 9/16 in.**
Oven Capacity:	**0.7cu.ft**
Cooking Uniformity:	**Turntable System**
Net Weight:	**Approx. 23.1 lb.**

PART NAMES



1. **Door Safety Lock System**
2. **Oven Window**
3. **Roller Ring**
4. **Door Release Button**
5. **Control Panel**
6. **Wave Guide (Please do not remove the mica plate covering the wave guide)**
7. **Glass Tray**

CONTROL PANEL



- MENU ACTION SCREEN

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

- QUICK COOK BUTTONS

Instant settings to cook popular foods.

- POWER(POTENCIA)

Use to set power levels other than high.

- TIMER(TIEMPO)

Timer functions independently, even while a cooking program is in process.

- COOK(COCCION)

Use for multi-stage cooking. Enables cooking at multiple power and time settings automatically.

- COOK BY WEIGHT(COCCION POR PESO)

Programmed cooking based on weight of foods to be cooked.

- DEFROST BY WEIGHT(DESCONGELADO POR PESO)

Programmed defrosting based on the weight of the foods to be defrosted.

- PEED DEFROST(DESCONGELADO RAPIDO)

Programmed defrosting based on the time user entered.

- NUMBER PADS(0-9)

Touch to set time or amount.

- CLOCK(RELOJ)

Touch this button to start setting the oven clock and ending by touching it again.

- RESET(REINICIAR)

Clears all previous settings before setting another function or be used to set and release Child Lock function.

- START/STOP(INICIO/DETENER)

Touch to start or stop cooking.

OPERATION INSTRUCTIONS

SETTING THE CLOCK

1. Touch CLOCK pad.
2. Use the number pads to enter the correct time.
3. Touch CLOCK pad again.

NOTE:

·This is a 12 hour clock. When the oven is first plugged in or when power resumes after a power interruption, the display will show ENTER CLOCK TIME. If you prefer to not have the clock displayed, touch RESET.

·You can check the clock time while cooking is in progress by touching the CLOCK pad.

SETTING THE OVEN TIMER

1. Touch TIMER.
2. Enter the amount of time by touching the number pads□the longest cooking time you can set is 99minutes and 99seconds□.
3. Touch START/STOP.

NOTE:

·Time countdown can be seen in display for 5 seconds before clock or cooking time is returned to display.

·Touch TIMER and then touch RESET to cancel TIMER during timing process.

SETTING A COOKING PROGRAM

A. One-stage Cooking

1. Use the number pads to set a cooking time. You can set a cooking time from one second to 99 minutes and 99 seconds.
2. If you want to set a power level other than 100% power, touch POWER, then use the number pads to enter the power level.
3. Touch START/STOP to start cooking.

Use single digits to set a cooking power level:

Number pad	Cooking power
1,0	100%
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%
0	0%

B. Two-stage Cooking

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures.

1. SET STAGE 1:

Follow steps 1 and 2 in “One-stage Cooking”. DO NOT TOUCH START/STOP

2. SET STAGE 2:

Touch COOK then enter proper cooking time and (lower) power level. (Most 2-stage recipes use lower power for second stage.)

3. Touch START/STOP.

SPEED DEFROST

1. Touch SPEED DEFROST.
2. Enter desired defrosting time by touching correct number pads□the longest cooking time you can set is 99minutes and 99seconds□.
3. Touch START/STOP.

NOTE:

During defrosting program, the system will pause and sound beeps to remind user to turn food over, and then press START/STOP to resume the defrosting.

·After setting SPEED DEFROST, oven can be programmed to automatically switch to one or two-stage cooking.

·For speed defrost and one stage cooking, follow steps above. Before touching START/STOP, touch COOK, enter time and power level. Then touch START/STOP.

·For speed defrost and two stage cooking, follow steps above. Before touching START/STOP, enter two-stage cooking programs.

COOK BY WEIGHT

1. Touch COOK BY WEIGHT.
2. Enter the one digit code by touching the correct number pad (1~3).
3. Touch number pad to enter weight.
4. Touch START/STOP.

Cook By Weight Code Description

CODE	TYPE	MAX WEIGHT
1	Beef	5 lb. 16 oz.
2	Mutton	5 lb. 16 oz.
3	Pork	5 lb. 4 oz.

Note:

·Meat must be defrosted and at refrigerated temperature.

·Weight must be in pounds and ounces.

·Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the following chart.

Converting Fractions of a Pound to Ounces

Fractions of a pound	Ounces
Less than .03	0
.03 to .09	1
.10 to .15	2
.16 to .21	3
.22 to .27	4
.28 to .34	5
.35 to .40	6
.41 to .46	7
.47 to .53	8
.54 to 59	9
.60 to .65	10
.66 to .71	11
.72 to .78	12
.79 to .84	13
.85 to .90	14
.91 to .97	15
above .97	16

·During cooking, the system will pause and sound beeps to remind user to turn food over, and then press START/STOP to resume cooking.

·Let meat stand few minutes before carving.

DEFROST BY WEIGHT

1. Touch DEFROST BY WEIGHT pad.
2. Touch number pad to enter weight.
3. Touch START/STOP pad.

NOTE:

·Weight must be in pounds and ounces. Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the chart given above. The maximum weight of food is 5 lb. 16 oz.

·During defrosting program, the system will pause and sound beeps to remind user to turn food over, and then press START/STOP to resume the defrosting.

SETTING CHILD LOCK

The safety lock prevents unsupervised operation by children.

To set, press and hold RESET for 3 seconds. LOCK is indicated on the display.

To cancel, press and hold RESET for 3 seconds. LOCK indication disappears

QUICK COOK SETTINGS

The QUICK COOK settings allow you to cook or reheat food automatically without entering power level or time.
For smaller portions, simply touch the applicable pad and start. For larger portions, push the pad twice.
FROZEN DINNER, BAKED POTATO and BEVERAGE allow you to cook multiple amounts of the same food. Simply touch pad once, and ENTER AMT appears in the display. Enter the amount of servings and start.

POPCORN

1. Touch POPCORN pad once.
   POPCORN automatically sets the cooking time for a 3.5oz. /bag of microwave popcorn.
2. Touch START/STOP.

NOTE:
·To change the preset POPCORN time: Touch POPCORN pad twice. ENTER TIME appears in display. Touch number pads to enter minutes and seconds. Touch START/STOP. This new cooking time will remain whenever you use the POPCORN setting except the power is cut off.

BAKED POTATO

For 4 - 6 oz. /each share of potatoes:
1. Touch BAKED POTATO pad once.
2. Enter number of potatoes by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

For the large 8-10 oz. / each share of potatoes:
1. Touch BAKED POTATO pad twice.
2. Enter number of potatoes by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

PIZZA

Reheating a slice of pizza:
1. Touch PIZZA pad once.
2. Touch START/STOP.

Heating a whole frozen pizza:
1. Touch PIZZA pad twice.
2. Touch START/STOP.

BEVERAGE

For 5-7 oz. /each cup:
1. Touch BEVERAGE pad once.
2. Enter number of cups by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

For 9-11 oz. /each cup:
1. Touch BEVERAGE pad twice.

2. Enter number of mugs by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

FROZEN DINNER

For one or two small (7-9oz./each share) of frozen dinners:

1. Touch FROZEN DINNER pad once.
2. For 1 entree or 2 entrees, touch the number pad “1” or “2”
3. Touch START/STOP pad.

Microwaving one large (10-12oz. /each share) of frozen dinner:

1. Touch FROZEN DINNER pad twice.
2. For 1 entree or 2 entrees, touch the number pad “1” or “2”:
3. Touch START/STOP.

REHEAT

1. Touch REHEAT pad once.
   Touch START/STOP.

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions. In such case, it is normal.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
9. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
11. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin, it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.

SCHEMATIC DIAGRAM